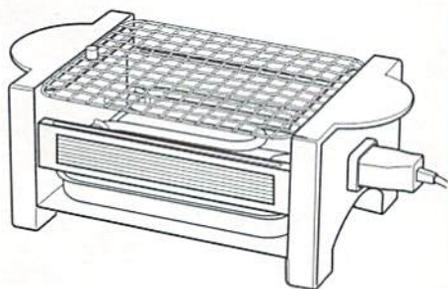
CENTRAL
MANUFACTURE

やきやき道場

CS3-060301

取扱説明書

保証書付

■この度は、やきやき道場をお求め頂きまして、誠にありがとうございました。
■製品を正しく安全にお使いいただく為に、ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
■不適切な取扱は事故につながります。
■また、お読みの後は、保証書として大切に保管してください。

仕 様

製品名称	やきやき道場
型式番号	CS3-060301
電　源	100V　50・60Hz
消費電力	650W
有効コード長	マグネット式 有効長 約1.6m
外形寸法	幅275×奥行150×高100mm
重　量	1015g
生産国	中　国

※製品の仕様等は改善改良の為、予告なく変更する場合があります。

もくじ

●使用上のご注意・・・・・・・・・1～2
●各部名称・・・・・・・・・・・・・3
●正しい使い方・・・・・・・・・4～6
●下記の事は絶対にやらないでください・・・7
●日常の点検・お手入れ・・・・・・・8
●無料修理保証書・・・・・・・・・・9

使用上のご注意 （内容をよく理解してから本文をお読みください。）

本製品はご家庭で手軽に焼き物を楽しんでいただけるように設計、製造されています。業務用などのように過度に使用されたり、過酷な使い方などをされますと、器具の損傷や、けが、火災などの思わぬ事故の恐れがありますので絶対におやめください。
「ご使用の前に」製品を正しくお使い頂くため、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、この取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。

一般的な注意	必ず行う	一般的な禁止
火気禁止	接触禁止	分解禁止

使用中は換気にご注意ください。

使用中や使用後しばらくは本体、アミが高温になっていますので、直接手を触れないでください。火傷をする恐れがあります。特にお子様には十分注意してください。

お子様だけでの使用は絶対にさせないでください。

脂身を多く含んだ肉類や魚を調理しますと、落ちた脂身が内部ヒーターに付着し、煙が出ることがありますので、避けていただくか、換気をよくして注意してご使用ください。

使用中に脂受けトレーの水がなくなる前に、必ず水を補給してご使用ください。

網焼きや焼き鳥以外の用途には使用しないでください。加熱、異常燃焼などによる火災の危険があります。

テーブルに置く際には必ず平らな場所でご使用ください。傾いたところに置くと落下して壊れたり火災の原因になります。

衣類の乾燥やストーブのかわりに使用しないでください。燃え移ったりして火災の恐れがあります。

本製品を電磁調理器・電熱器具・ガスこんろの上での使用は絶対にしないで下さい。非常に危険です。

本製品をご使用の際には使用場所から絶対にはなれないでください。

使用する際には、本製品の下に熱に弱い敷物（ビニール・布・紙など）を引いてのご使用はしないでください。火災などの原因になります。

お手入れの際は手、指の「保護」のため必ずゴム手袋などを使用してください。

引火の恐れがあるものが周囲にないことを確認してください。

水平で足場が安定した場所で使用してください。

アミでの調理の際は、アミを本体に設置してから焼き物をおいてください。

電源プラグは根本まで確実に差し込んであるか確認してください。差込が不完全な状態で使用すると、感電・発熱による火災の原因になります。

煙がでたり、異臭がするなど異常な状態になったらすぐコンセントから電源プラグを抜いてください。感電やショートする恐れがあります。

脂受けトレーに「水」が入っているか確認してください。

この器具は網焼きや焼き鳥用に作られたものですから付属部品以外（鍋・やかんなど）は絶対に使用しないでください。

調理以外の用途（木炭、練炭、などの火おこしなど）には絶対に使用しないでください。

アルミホイールなどで本体やアミをおおうような特殊使用はおやめください。爆発する恐れがあります。

火の気のある場所での使用はおやめください。火災の恐れがあります。

可燃物、引火物の近くで使用しないでください。引火する恐れがありますので、2m以上はなして使用してください。火災の恐れがあります。

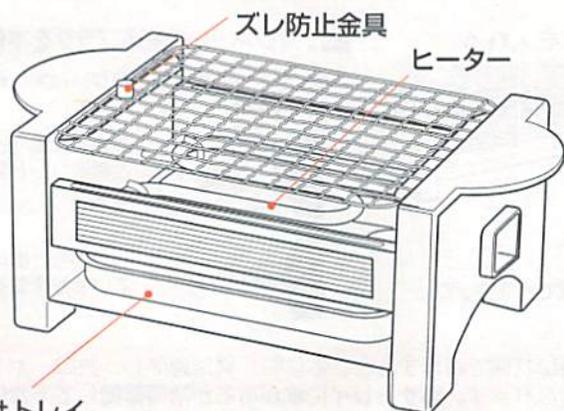
改造はしないでください。改造したり分解したりしますと事故、故障、火災の原因になる恐れがあります。

絶対に落としたり、叩いたりしないでください。壊れます。

ヒーターは大変高温になっていますので、直接箸（木製・プラスチック製）などが触れると変形、引火、火災の恐れがあります。

各部名称

○使用する前に構成部品点数が上記の通りになっているか確認してください。

構 成 部 品	個 数	材 質
電気本体	×1	フェノール樹脂／アルスター材
ア ミ	×1	鉄／クロームメッキ
脂受けトレイ	×1	アルスター材
差込プラグ	×1	フェノール樹脂
サイドバー	×1	鉄／クロームメッキ

正しい使い方

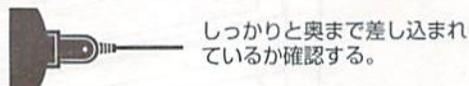
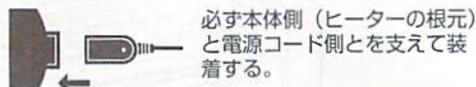
1. 脂受けトレイに水を入れる。

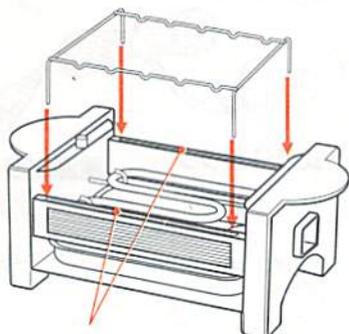
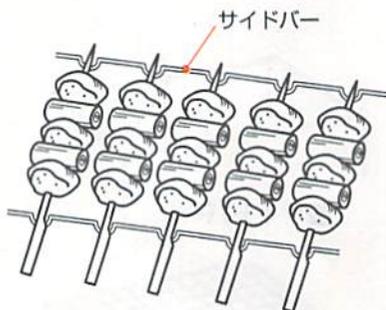
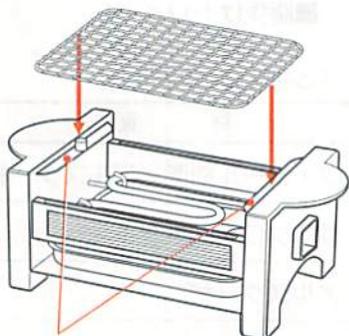
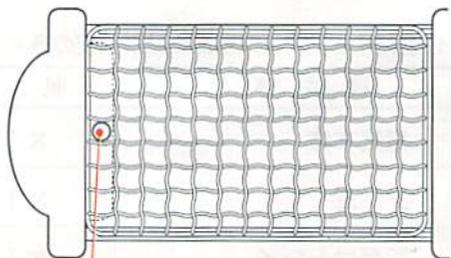
必ずトレイの6分目程度まで水を張って下さい。

2. マグネット式差込プラグを本体に装着する。

※マグネット式差込プラグは確実に最後まで本体に装着する。

必ず本体側（ヒーターの根元）と電源コード側とを支えて装着する。

しっかりと奥まで差し込まれているか確認する。

トレイに水が無い状態で調理すると、本体等が異常過熱し、故障・ヤケド・火災等の原因となります。**必ずトレイに水があるか常時確認して下さい。**

3. アミ、またはサイドバーをのせる。

●サイドバーをのせる場合、本体側面にある板の溝に差し込んで下さい。

●サイドバーの上に肉などが上がっているとサイドバーにくっついたり、焼けが悪くなります。上図の通りの焼き方が理想です。

●アミをのせる場合、本体側面にある板にのせて下さい。

●アミをのせる時、ズレ防止金具にアミの目が正しくはまっているか確認してからご使用下さい。

※アミを使用して焼鳥を焼くと、アミに肉などがくっつきますのであらかじめご注意下さい。

4. マグネット式差込プラグを差し込むと加熱が始まります。

※ヒーターが熱くなりますので絶対に触れないで下さい。

■用意した「やきとり」をサイドバーに渡すように載せます。
■焼けだしてきたら、焼き面を裏返すなどして、適度に焼いていきます。
■脂受けトレイに張った水は少しずつ蒸発していきますので、水が少なくなりましたら随時水を足して下さい。

注意：水足しをする際は、ヒーター部分に水がかからないようにご注意下さい。
（故障の原因になります。）

■ヒーターに肉などくっつかないようご注意下さい。（くっつくと肉が焦げて煙りが出ます。）

5. 使用後は、必ず電源プラグを抜いて電源を切る。

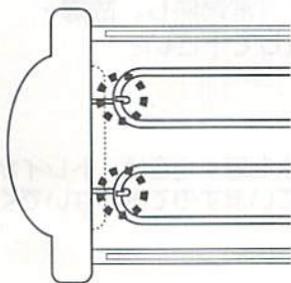
十分に熱が冷めたことを確認してから片付けて下さい。

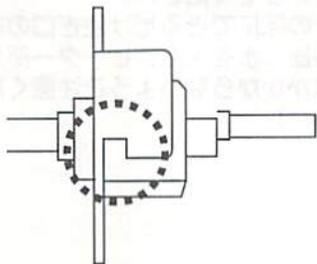
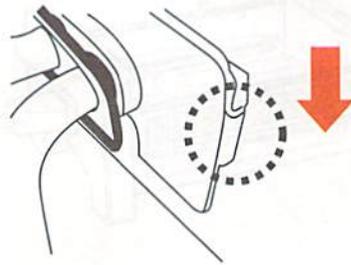
6. 必ずお守りください。

●必要以上の空焚きはしない。故障の原因となります。
●業務用として使用しない。家庭用としての目的で製造されています。
●長時間連続で使用したり、調理物を必要以上に焦がしたりしない。

●やきとりや、アミ焼き以外の目的で使用しないで下さい。

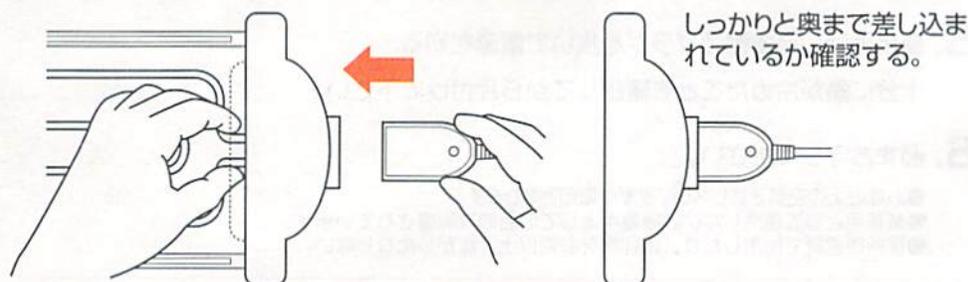
ヒーターの正しいセット方法

●ご使用前に、必ずヒーターを下図の通りに正しくセットして下さい。

ヒーターが正しくフックにかかっているか確認してからご使用ください。

●本体とヒーター金具の溝をしっかり差し込み、下まで下げてセットする。

この部分をしっかりと引っ掛ける。

しっかり下まで下げて引っ掛ける。

器具用差込プラグの装着の仕方

●下図の通りに、本体側（ヒーター根本）と器具用プラグ側とを支えて装着してください。

※電源コードは必ず抜いた状態にしてください。
※正しくヒーターがセットされていないと、故障・ヤケド等の原因となります。

※収納する際は、十分に本体の熱が冷めてから差込プラグを外してください。

調理中は【脂受けトレイ】に常に水を張ってご使用ください。

●トレイに水がない状態で調理しますと、本体等が異常過熱し、故障・やけど・火災等の原因になりますので十分に注意して下さい。

⚠ 調理中に水を足す場合は、トレイが熱くなっていますので触らないでください。

←左図の様に、ヒーターの上から水を足してください。
（その際にできるだけ注ぎ口のある容器に水を入れ、ヒーター部分に水がかからないようご注意ください。）

下記の事は絶対にやらないでください。

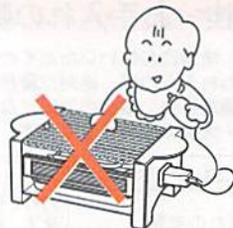
火災を防ぐために

●熱に弱いところでは使わないで！

（じゅうたん、畳、ビニールクロス、カーテンなどの近く）

●電源はコンセントから！
●コードはていねいに！

（折り曲げたり、ひっぱらないで）

やけどを防ぐために

●やけどに注意！

本体、ヒーター等は、熱くなります。
※特にお子様にご注意ください。

故障を防ぐために

●本体に水をかけたりまる洗いはしないで！

●空焼きはしないで！
（但し予熱は除く）

●取り扱いはていねいに！

そ　の　他

●技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないで下さい。

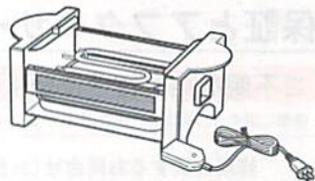
（発火の恐れ・異常動作）

○丸洗いできる

※脂受けトレイ

洗剤を薄めた水、またはぬるま湯で柔らかいスポンジで洗った後に水洗いし、乾いた布で充分に水分を拭き取り、乾燥させます。

×丸洗いできない

※本体、ヒーター、電源コード

洗剤を薄めたお湯に布を浸し、固くしぼって拭いた後、乾いた布で充分に水分を拭き取り、乾燥させます。

日常の点検・お手入れ

点検・お手入れの際のご注意

安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、お手入れを必ず行ってください。故障または破損したと思われるものは、絶対に使用しないでください。本体の丸洗いは、絶対にしないでください。サビの発生、通電不良、故障の原因になります。ヒーター・配線部分は絶対に分解しないでください。漏電・通電不良・火災の原因になります。

点　検	ご注意	お手入れ方法
油汚れの有無	汚れを放置すると錆や故障の原因となります。常に内外はきれいにしておいてください。	乾いた布でよく拭いてください。汚れの取りにくい時は、中性洗剤で汚れを落とし、乾いた布で充分水気を取ってください。
本体、容器の汚れ	シンナー・ベンジン・みがき粉などの使用は、表面を傷つける恐れがあります。ナイロンタワシ、金属製タワシでこすると塗装面を傷つけますのでお止めください。	乾いた布でよく拭いてください。汚れの取りにくい時は、中性洗剤で汚れを落とし、乾いた布で充分水気を取ってください。
アミの汚れ	本体から取り外して汚れを落としてください。金属製タワシ等硬いものでこすると表面を傷つけますのでお止めください。	手、指の保護のため必ずゴム手袋などを使用してください。ナイロンタワシ等で汚れを落とし、乾いた布で充分水気を取ってください。
脂受けトレー	金属製タワシ等硬いものでこすると表面を傷つけますのでお止めください。	中性洗剤で汚れを落とし、乾いた布で充分水気をふき取ってください。

長期間使用しないときの保管

器具が汚れていないか、よく乾いているか確認して下さい。器具の各部分が充分に冷えてから、ゴミ、ホコリが入らないように包装箱または袋に入れて、湿気の少ない所に保管して下さい。ときどき点検してサビたりしないようにお手入れを行ってください。

警告　修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

電源が入らない。ヒーターが加熱されない。

- マグネット式差込プラグ、電源プラグは正しく本体側、コンセント側に差し込まれているか確認して下さい。
- ヒーターが寿命の可能性があります。当社までお問合せ下さい。

焼きムラがでる。

- 調理物の厚み、大きさにより焼き加減が異なります。

極端に大量の煙りが出たり、焦げた臭いがする。

- 串などが焦げているか、肉が直接ヒーターに触れている可能性があります。また、長時間焼き過ぎの可能性があります。一旦電源を切り、確認して下さい。

保証とアフターサービス

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様ご相談係までご相談ください。

修理に関するお問合せ（お客様サービス係）
お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
0256-64-3761

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の5ページに記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間
お買い上げの日から1年間